

Bundesrat

Drucksache 434/95

11.07.95

EU - A - G

Unterrichtung
durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs

KOM(95) 185 endg.; Ratsdok. 7673/95

Übermittelt vom Bundesministerium für Wirtschaft am 11. Juli 1995 gemäß § 2 des Gesetzes über die Zusammenarbeit von Bund und Ländern in Angelegenheiten der Europäischen Union (BGBl. I 1993 S. 313 ff.).

Die Vorlage ist von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften am 19. Mai 1995 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Union übermittelt worden.

Die Kommission strebt eine möglichst baldige Beschlußfassung durch den Rat an.

Hinweis: vgl. Drucksache 164/90 = AE-Nr. 900419

BEGRÜNDUNG

Gemäß Artikel 19 der Richtlinie 77/99/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/118/EWG⁽²⁾, können die Anhänge der genannten Richtlinie insbesondere im Hinblick auf ihre Anpassung an die technische Entwicklung vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert werden.

Mit diesem Vorschlag sollen die Vorschriften für folgende Bereiche geändert werden:

- Zulassung der Betriebe;
- Hygienevorschriften für Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen, sowie für deren Räume, Ausrüstungen und Geräte;
- Umhüllung und Verpackung von Fleischerzeugnissen;
- Lagerung und Beförderung von Fleischerzeugnissen;
- Herstellung von Fertiggerichten und ausgelassenen Fetten.

Mit der Annahme dieses Vorschlags würden die Verfahren vereinfacht, die von den Verarbeitungsbetrieben und den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten befolgt werden müssen, ohne daß dadurch der in der Richtlinie vorgesehene Gesundheitsstandard vermindert würde.

(1) ABI. Nr. L 26 vom 31.1.1977, S. 85.

(2) ABI. Nr. L 62 vom 15.3.1993, S. 49.

Vorschlag für eine
RICHTLINIE DES RATES
zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung
gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem
Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen
anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und bestimmten anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/118/EWG⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 19,

auf Vorschlag der Kommission⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Bestimmte Punkte des Anhangs der Richtlinie 77/99/EWG sollten geändert werden, um dem technischen Fortschritt auf dem Gebiet der Fleischverarbeitung Rechnung zu tragen und die technischen Anforderungen mit den derzeitigen Praktiken in Einklang zu bringen.

Zu ändern sind daher insbesondere die Anforderungen in bezug auf die allgemeinen Zulassungsbedingungen für Betriebe, die allgemeinen Hygienevorschriften für Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Geräte, die besonderen Hygienevorschriften für Fleischerzeugnisbetriebe sowie die Anforderungen an Umhüllung, Verpackung und Etikettierung, die Anforderungen in bezug auf die Genußtauglichkeitskennzeichnung, die Lagerung und die Beförderung von Fleischerzeugnissen und die besonderen Bedingungen für Fleischfertiggerichte und ausgelassene Fette. In Erwartung endgültiger Vorschriften für die Vereinfachung der geltenden Rechtstexte sollte eine vorläufige Regelung festgelegt werden, um insbesondere zu verhindern, daß Fleischerzeugnisse, die andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, nicht mit mehreren Genußtauglichkeitskennzeichen versehen werden.

(1) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1.1977, S. 85.

(2) ABl. Nr. L 62 vom 15. 3.1993, S. 49.

(3) ABl. Nr. C

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Richtlinie 77/99/EWG wird wie folgt geändert:

1. Anhang A Kapitel 1 Nummer 2 Buchstabe e erhält folgende Fassung:

"e) ausreichende Belüftung und erforderlichenfalls Entnebelungsanlagen, um die Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden oder Decken auf ein Mindestmaß zu beschränken."

2. Anhang A Kapitel 1 Nummer 8 wird um folgenden Satz ergänzt:

"Zur Desinfektion der Einrichtung und der Geräte ist Wasser mit einer Temperatur von mindestens 82°C oder ein anderes, von der zuständigen Behörde zugelassenes Desinfektionsverfahren zu verwenden."

3. Anhang A Kapitel 1 Nummer 12 wird um folgenden Satz ergänzt:

"sofern die zuständige Behörde nicht regelmäßig anwesend ist, reicht eine verschließbare Vorrichtung zur Aufbewahrung von Ausrüstungen und Geräten aus;"

4. Anhang A Kapitel 1 Nummer 15 erhält folgende Fassung:

"15. eine angemessene Wagenreinigungs- und -desinfektionsanlage; mit Genehmigung der zuständigen Behörde können auch Anlagen außerhalb des Geländes genutzt werden."

5. In Anhang A Kapitel I wird folgende Nummer 16 angefügt:

"16. Setzen die Trocknungsverfahren zur Herstellung der in Artikel 2 Buchstabe b Ziffer iv genannten Erzeugnisse voraus, daß kein Wasser vorhanden sein darf, so können bestimmte Vorschriften, insbesondere die Vorschriften gemäß Nummer 2 Buchstaben a und g dieses Kapitels, entsprechend angepaßt werden. In den betreffenden Betriebsräumen, insbesondere den Räumlichkeiten, in denen die Trockenmischung vorgenommen und die Erzeugnisse in die zur Verpackung bestimmten Behältnisse abgefüllt werden, sind in jedem Fall nur Reinigungs- und Desinfektionsverfahren zulässig, bei denen kein Wasser verwendet wird."

6. In Anhang A Kapitel II Abschnitt A Nummer 1 erhält der letzte Satz folgende Fassung:

"Die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion und die verwendeten Verfahren stehen mit den Grundsätzen des Artikels 7 im Einklang."

7. Anhang A Kapitel II Buchstabe A Nummer 5 erhält folgende Fassung:

"5. Reinigungs-, Desinfektions- und ähnliche Mittel sind entsprechend den Herstellerspezifikationen so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf Maschinen, Ausrüstungen, Ausgangsprodukte und Erzeugnisse auswirken.

Nach dem Reinigen und Desinfizieren sind die bearbeiteten Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser abzuspülen, es sei denn, die zuständige Behörde hat sichergestellt, daß ein Abspülen nach ordnungsgemäßer Ausführung der Gebrauchsanweisung unnötig ist.

Wartungs- und Reinigungsmittel und -geräte sind in dem Raum oder der Vorrichtung gemäß Kapitel I Nummer 14 dieses Anhangs aufzubewahren."

8. Anhang B Kapitel II Nummer 4 vorletzter und letzter Unterabsatz erhalten folgende Fassung:

"Beim Zerlegen, Zerschneiden und Pökeln darf die Raumtemperatur 12°C nicht überschreiten.

Die zuständige Behörde kann jedoch Abweichungen von dieser Vorschrift zulassen, wenn sie eine derartige Abweichung in Anbetracht der Herstellungstechnik für gerechtfertigt hält oder wenn die Bearbeitungsvorgänge nachweislich derart ablaufen, daß die Ausgangsstoffe und das Enderzeugnis auf einer Temperatur gehalten werden, die ihre hygienisch einwandfreie Beschaffenheit gewährleistet."

9. Anhang B Kapitel III Nummer 3 erhält folgende Fassung:

"4. Die Verwendung anderer Grundstoffe tierischen Ursprungs für die Herstellung von Fleischerzeugnissen ist zulässig, sofern die einschlägigen gemeinschaftsrechtlichen Anforderungen für diese Grundstoffe erfüllt sind."

10. Anhang B Kapitel V Nummer 4 dritter Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

"- Bei Verpackungen, die nicht für den Endverbraucher bestimmt sind, das Herstellungsdatum oder ein Code, den die zuständige Behörde entschlüsseln und aus dem dieses Datum abgeleitet werden kann."

11. Anhang B Kapitel VI erhält folgende Fassung:

KAPITEL VI

Genußtauglichkeitskennzeichnung

1. Fleischerzeugnisse müssen mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen versehen sein, und zwar auf jedem im Einzelhandel zum Verkauf gebotenen Packstück. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar danach im Betrieb oder im Umpackzentrum an einer augenfälligen Stelle anzubringen. Das gut lesbare und leicht entzifferbare Kennzeichen kann auf das Erzeugnis selbst oder auf seine Umhüllung bzw. Verpackung oder aber auf das Etikett dieser Umhüllung oder Verpackung aufgebracht werden.

Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auch aus einer nichtentfernbaren Beschilderung aus widerstandsfähigem Material bestehen, die allen Hygieneanforderungen gerecht wird.

Das Kennzeichen ist so anzubringen, daß eine Wiederverwendung unmöglich ist.

2. Abweichend von Nummer 1 kann auf die Genußtauglichkeitskennzeichnung verzichtet werden, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:

a) Bei Fleischerzeugnissen in Sendungen, die zur weiteren Verarbeitung oder zur weiteren Umhüllung/Verpackung in einem zugelassenen Betrieb bestimmt sind, sofern

- das Genußtauglichkeitskennzeichen außen an den die Fleischerzeugnisse enthaltenden Packstücken angebracht ist,
- der Bestimmungsbetrieb über die Mengen, die Art und den Ursprung der Fleischerzeugnisse, die gemäß dieser Nummer angeliefert werden, gesondert Buch führt,
- der Bestimmungsort und der Verwendungszweck der Fleischerzeugnisse auf der äußeren Verpackung deutlich sichtbar angegeben ist.

b) bei Fleischerzeugnissen, die nicht umhüllt oder verpackt sind, sondern vom Hersteller dem Einzelhandel lose zum Verkauf geboten werden, sofern

- daß Genußtauglichkeitskennzeichen an dem die unverpackten Fleischerzeugnisse enthaltenden Behältnis und auf den Begleitpapieren angegeben ist,
- der Einzelhandelsladen, für den die Ware bestimmt ist, über die Mengen, die Art und den Ursprung der Fleischerzeugnisse, die gemäß dieser Nummer angeliefert werden, gesondert Buch führt.

3. Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß in einem ovalen Feld folgende Angaben enthalten:

a) entweder

- im oberen Teil: den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben, d. h.
B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK - AT - FI - SE, gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des Betriebs oder - entsprechend den gemäß Artikel 17 zweiter Gedankenstrich festzulegenden Modalitäten - des Umpackzentrums, sowie erforderlichenfalls einer Codennummer, aus der hervorgeht, für welche Art von Erzeugnissen der Betrieb zugelassen wurde;
im unteren Teil: eines der folgenden Kürzel: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG - ETY.

b) oder

- im oberen Teil: den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben;
- in der Mitte: die Veterinärkontrollnummer des Betriebs oder - entsprechend den gemäß Artikel 17 zweiter Gedankenstrich festzulegende Modalitäten - des Umpackzentrums, erforderlichenfalls gefolgt von einer Codennummer, aus der hervorgeht, für welche Art von Erzeugnissen der Betrieb zugelassen wurde;
- im unteren Teil: eines der folgenden Kürzel: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG - ETY.

4. Enthält ein Fleischerzeugnis andere Zutaten tierischen Ursprungs wie Fischereierzeugnisse, Molkeerzeugnisse oder Eiprodukte, so muß nur ein einziges Genußtauglichkeitskennzeichen angebracht werden."

12. Anhang B Kapitel VII Nummer 1 erhält folgende Fassung:

- "1. Fleischerzeugnisse müssen in den Räumen gemäß Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a oder im Falle von Fleischerzeugnissen, die nicht bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden können, in den in Artikel 2 Nummer 8 genannten oder gemäß anderen Richtlinien zugelassenen Kühlhäusern gelagert werden.

Bei Raumtemperatur haltbare Fleischerzeugnisse dürfen jedoch auch in Lagerhäusern gelagert werden, sofern diese Lagerhäuser stabil gebaut sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind und von der zuständigen Behörde zugelassen wurden.

13. Anhang B Kapitel VII wird um folgende Nummer 5 ergänzt:

- "5. Das Begleitdokument gemäß Artikel 3 Abschnitt A Nummer 9 Buchstabe b Ziffer i muß Fleischerzeugnissen auf der ersten Vermarktungsstufe beiliegen. Werden die Fleischerzeugnisse anschließend in einem Umpackzentrum sortiert und/oder umgepackt, so sind die notwendigen Vorschriften gemäß Artikel 17 zweiter Gedankenstrich festzulegen."

14. Anhang B Kapitel VIII Buchstabe B erhält folgende Fassung:

- "B. Der Betreiber bzw. der Geschäftsführer eines Betriebs, der Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen herstellt, hat ferner durch Stichproben zu kontrollieren, daß folgende Anforderungen erfüllt sind:

1. Fleischerzeugnisse, die bei Umgebungstemperatur gelagert werden sollen, sind einer thermischen Behandlung zu unterziehen, die gewährleistet, daß krankheitserregende Keime und die Sporen krankheitserregender Mikroorganismen vernichtet oder inaktiviert werden. Über die Herstellungsparameter wie Erhitzungsdauer, Temperatur, Abfüllung, Größe der Behältnisse usw. ist Buch zu führen. Die Anlage für die thermische Behandlung muß mit Kontrollinstrumenten ausgestattet sein, anhand derer die sachgerechte Erhitzung der Behältnisse überprüft werden kann;
2. die leeren Behältnisse erfüllen die Anforderungen der Gemeinschaft in bezug auf Stoffe, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen;
3. die Tagesproduktion wird in zuvor festgelegten Abständen kontrolliert, damit ein zuverlässiger Verschuß der Behältnisse gewährleistet ist. Zu diesem Zweck muß eine geeignete Vorrichtung zur Prüfung der Senkrechtfalze und der Falzdeckel der verschlossenen Behältnisse zur Verfügung stehen;
4. der Hersteller führt zusätzliche Stichprobenkontrollen durch, um sicherzustellen, daß die Behältnisse sachgerecht erhitzt wurden. Dazu verwendet er
 - Inkubationstests. Der Inkubationstest ist über 7 bzw. 10 Tage bei einer Temperatur von 37°C bzw. 35°C oder bei jeder anderen gleichwertigen Kombination durchzuführen;
 - mikrobiologische Untersuchungen des Inhalts und der Behältnisse im betriebseigenen Labor oder in einem anderen zugelassenen Laboratorium;
5. es werden alle erforderlichen Kontrollen durchgeführt, damit gewährleistet ist, daß das Kühlwasser nach der Verwendung einen Restchlorgehalt aufweist. Allerdings können die Mitgliedstaaten eine Ausnahme von dieser Vorschrift zulassen, wenn das Wasser den Anforderungen der Richtlinie 80/778/EWG genügt;

15. Anhang B Kapitel IX Nummer 2 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

"2. a) Fleischerzeugnisse, die in Fertiggerichten enthalten sind, müssen unmittelbar nach dem Garen

i) entweder, sobald dies praktisch durchführbar ist, mit den anderen Zutaten vermischt werden; in diesem Falle ist die Zeit, während der die Temperatur der Fleischerzeugnisse zwischen 10 und 60°C liegt, auf ein Mindestmaß zu beschränken;

ii) oder auf höchstens 10°C abgekühlt werden, bevor sie mit den anderen Zutaten vermischt werden;

Jedes andere Zubereitungsverfahren muß nach dem Verfahren des Artikels 20 zugelassen werden."

16. Anhang C Kapitel II Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

"a) ein Kühlhaus, es sei denn, die Ausgangsstoffe werden innerhalb der Fristen gemäß Abschnitt B Nummer 3 Buchstabe b und Abschnitt B Nummer 3 Buchstabe c gesammelt und ausgeschmolzen;"

17. In Anhang C Kapitel II Abschnitt B werden unter Nummer 7 die Worte "für die Zwecke der Erzeugung eines Ausgangsprodukts" gestrichen.

18. Anhang C Kapitel II Buchstabe B Nummer 8 erhält folgende Fassung:

"8. Ausgelassene tierische Fette müssen jeweils folgender Norm entsprechen:

	Rinderfett			Schweinefett			Sonstiges Tierkörperfett	
	Speisetaig			Speisefett			Speisefett zum Verfeinern	zum Verfeinern
	Premier jus ⁽¹⁾	Sonstiger	Talg zum Verfeinern	Schweine-schmalz ⁽²⁾	Sonstiges	Schmalz zum Verfeinern		
FFS (m/m Säure in %) maximal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,00
Peroxyd maximal	4 meq/kg	3 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Feuchtigkeit und Fremdstoffe				maximal 0,5 %				
Geruch, Geschmack, Farbe				normal				

- (1) Ausgelassene tierische Fette, die durch Ausschmelzen frischen Fettes von Herz, Netz, Nieren und Gekröse von Rindern bei niedriger Temperatur gewonnen werden, sowie Fette aus den Zerlegungsbetrieben.
 (2) Frische Fette, die durch Ausschmelzen des Fettgewebes von Schweinen gewonnen werden.

Artikel 2

1. Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie bis spätestens 1. Januar 1996 nachzukommen.

Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

2. Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission den Wortlaut der grundlegenden einzelstaatlichen Vorschriften, die sie im Anwendungsbereich dieser Richtlinie erlassen.

Artikel 3

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

22.09.95**Beschluß**
des Bundesrates

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs

KOM(95) 185 endg.; Ratsdok. 7673/95

Der Bundesrat hat in seiner 688. Sitzung am 22. September 1995 gemäß §§ 3 und 5 EUZBLG die folgende Stellungnahme beschlossen:

1. Der Bundesrat unterstützt die Absicht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften, die Richtlinie 77/99/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs an die technische Entwicklung anzupassen. Der Bundesrat hält es jedoch nicht für ausreichend, lediglich die Anhänge der Richtlinie zu ändern. Er bittet deshalb die Bundesregierung, bei den weiteren Beratungen darauf hinzuwirken, daß in den vorliegenden Änderungsvorschlag auch der verfügende Teil miteinbezogen wird.

Infolge der Änderung der Richtlinie 64/433/EWG über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch ist es unabdingbar, daß auch diese Richtlinie im verfügenden Teil dem aktuellen Stand des Gemeinschaftsrechts angepaßt wird. So müssen beispielsweise durch die Streichung des Artikels 13 der Frischfleischrichtlinie die Vorschriften des Artikels 9 Abs. 2 sowie die Kennzeichnungsvorschriften des Artikels 3 Buchstabe A Nr. 7 angepaßt werden.

2. Außerdem wird die Bundesregierung bei den Verhandlungen auf EU-Ebene gebeten, darauf hinzuwirken, daß

- in Artikel 1 Nr. 7 des Richtlinienvorschlags in Satz 2 des Textes das Wort "sichergestellt" durch die Wörter "keine Bedenken" ersetzt wird; die geforderte "Sicherstellung" ist nicht Sache der Behörde.
 - in Artikel 1 Nr. 11 des Richtlinienvorschlags der Text des Anhangs B Kapitel VI Nr. 2 Buchstabe b zweiter Spiegelstrich so geändert wird, daß keine gesonderte Buchführungspflicht, sondern lediglich Nachweise gefordert werden; eine besondere Buchführungspflicht des Einzelhandels über lose zum Verkauf bezogene Fleischerzeugnisse ist überzogen.
3. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, losgelöst von den Verhandlungen auf EU-Ebene an der bisherigen Bund-/Länderauffassung weiterhin festzuhalten, wonach Fleischereien und Ladenschlachtbetriebe von der Richtlinie 77/99/EWG ausgenommen sind und auch eine Belieferung des Einzelhandels (einschließlich eigener Filialen) möglich ist. Es wird gebeten, das dreistufige System (handwerklicher Betrieb mit rein nationalem Vertrieb, EG-zugelassener, handwerklicher Fleischverarbeitungsbetrieb = EV-9-Betrieb, EG-zugelassener industrieller Fleischverarbeitungsbetrieb = EV-8-Betrieb) bei der anstehenden Änderung der Fleischhygiene-Verordnung und der Erstellung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung zu berücksichtigen.

Es liefe der Praxis vollkommen zuwider und wäre unter fleischhygienefachlichen Gesichtspunkten auch nicht begründbar, wenn man auf diese handwerksmäßig arbeitenden, der Handwerksordnung unterliegenden Kleinbetriebe die Richtlinienbestimmungen anwenden und für die angesprochenen Vertriebswege eine - wenn auch "reduzierte" - EG-Zulassung verlangen würde.

Der Weg der ausschließlich nationalen Vermarktung von Fleischerzeugnissen muß insoweit offenbleiben.